

Graines de Basilic sacré rouge

[50CI0104]



Semences non traitées de Ocimum sanctum red



Caractéristiques principales

Nom latin :	Ocimum tenuiflorum red, Ocimum sanctum red
Nom vernaculaire :	Basilic sacré rouge, Basilic sacré à feuilles rouges, Basilic sacré à feuilles violettes, Tulsi rouge, Tulsi violette, Tulsi Krishna, Tulasi, Herbe sacrée, Reine des herbes
Lieu de culture :	Gazon & Prairies fleuries, *Jardin tempéré, Culture en pot - Balcon & Terrasse, Jardin fleuri, *Jardin tropical, Potager & Verger
Hauteur :	30 à 60 cm
Emprise au sol :	20 à 40 cm
Type de plante :	Plante annuelle (cycle de vie sur 1 an)
Port :	Buissonnant
Période de floraison :	Été
Feuilles :	Feuilles vertes à violettes de taille moyenne, disposées en paires opposées, parfumées.
Fleurs :	Floraison de juillet à septembre. Long épis tubulaires composées de verticilles de petites fleurs violettes, bilabiées, lèvre supérieure découpée en 4 lobes.
Fruits :	4 akènes contenant chacun une petite graine fine, oblongue.
Autres :	Tiges violettes, poilues, dressées, ramifiées.
Température minimale (Rusticité) :	*supérieure à 5°, de 0°C à 5°C
Recommandations :	Se resseme spontanément.

Culture

Exposition :	Plein soleil, Chaude, A l'abri du vent, Ensoleillé
Substrat / Sol :	Bien drainant, Frais (garde un certain temps l'humidité après arrosage & pluie), Riche, fertile & humifère, Léger & Meuble
Arrosage (plante adulte) :	2/5 Arrosage moyen
Maladies / Ravageurs :	Pourriture du collet (maladie cryptogamique), Escargots, Pourriture des racines (causée par champignon, bactérie ou nématode), Pucerons, Fonte des semis, Chenilles, Mineuses des feuilles (larves d'insectes), Maladies cryptogamiques, Limaces
Culture au jardin :	Ajoutez du compost au pied pendant l'été. Pincez les bourgeons terminaux pour favoriser la ramification. Supprimez les fleurs (elles sont comestibles en tisane) dès leur apparition pour favoriser la production de feuilles.
Culture en pot :	Oui
Conseils du comptoir des graines :	Arrosage régulier si culture en pot, peu d'arrosage si culture en pleine terre, sans mouiller le feuillage. Les feuilles et les sommités fleuries se consomment en tisane. Les feuilles aromatisent les plats chauds. En Inde, la tige sèche du tulsi est découpée en « perles » et les indiens utilisent un genre de chapelet formé par 108 perles pour amplifier l'effet vibratoire des mantras.

Semis

Facilité semis :	1 Facile - voir aussi les conseils de semis généraux dans le menu
Mode de semis :	Semis sous abri : de mars à juin, à partir de 20°C Substrat : mélange terreau spécial semis et sable, humide mais non trempé, irrigation par le bas, couvercle transparent jusqu'à la levée, aérer Profondeur : 2 à 3 mm, tasser légèrement Luminosité : pleine lumière, sans soleil direct Repiquage individuel : plants de plus de 4 feuilles Plantation en place : après les gelées, à 30 cm Semis direct en place : après les gelées, sol chaud
Durée de germination :	6 à 8 jours

En savoir plus

Origine :	Inde
Intérêt :	*Permaculture, *Comestible, *Feuillage, Plante médicinale ou ayurvédique
Recolte :	Récoltez les feuilles et les sommités fleuries au fur et à mesure de vos besoins.
Conservation :	Séchage (avec perte de goût).
Propriétés :	Plante médicinale ayurvédique, adaptogène, stimule l'immunité, régule la glycémie sanguine, fluidifie légèrement le sang, soulage les problèmes digestifs, carminatif, anti-inflammatoire, diurétique, antibiotique...
	* *Attention : Les informations ci-dessus ne sont données qu'à titre indicatif. Consultez un pharmacien ou un médecin avant tout ingestion, inhalation ou application d'un produit végétal. Le Comptoir des Graines décline toute responsabilité en cas de mauvaise utilisation des produits vendus.